



HOJA TECNICA DE LA GOMA XANTANA

Descripción:

La **Goma Xantana** es un polisacárido de alto peso molecular el cual se utiliza en productos alimenticios, farmacéuticos y cosméticos.

Propiedades.

La **Goma Xantana** se utiliza como espesante, estabilizante o emulsificante en productos como rellenos pasteleros, saborizantes, emulsificantes, alimentos enlatados, mezclas en polvo, jugos aderezos salsas, etc.

Posee la ventaja de obtener soluciones transparentes aún en altas concentraciones.

- Es soluble en agua fría y caliente.
- Alta viscosidad a bajas concentraciones.
- Estable en amplio rango de pH (2-11)
- Eficaz para estabilizar a emulsiones.
- Alta resistencia a cambios energéticos de temperatura como pasteurización y esterilización.

Aplicaciones:

- Queso cottage
- Salsas estilo catsup.
- Alimentos enlatados.
- Patés
- Salchichas
- Confitería
- Productos congelados
- Productos de panadería
- Aderezos.

Especificaciones.

| | |
|-----------------------|---------------------|
| Apariencia (25 °C) | Polvo fino |
| Color | Crema a café claro. |
| Viscosidad, cps | 1200 – 1600 |
| Arsénico (ppm) | 3.0 Máximo |
| Plomo (ppm) | 5.0 Máximo |
| Metales pesados (ppm) | 20.0 Máximo |

PRODUCTOS QUÍMICOS SYDNEY 2000, S.A. DE C.V.

Ave de la Presa No. 100, Col. El Tejocote, Naucalpan de Juárez, Edo. de México CP: 53217

Tels. 2625-7038, 5348-7923 Telefax. 2625-7073

Email: www.sydney@sydney2000.com.mx www.ventas@sydney2000.com.mx